京セラは「おやこでクッキング」を通じて
子供たちの食育を応援しています。
URL http://www.oyakodecooking.com/

KYOCERA

京セラ株式会社 宝飾応用商品事業部
京都市伏見区竹田鳥羽殿町6番地 〒612-8501　Tel : 075-604-3462(直通)
http://www.kyocera.co.jp/living/

関東営業所:〒150-8303 東京都渋谷区神宮前6-27-8(京セラ原宿ビル2F)
TEL(03)3797-4607(直通)
関西営業所:〒612-8501 京都市伏見区竹田鳥羽殿町6
TEL(075)604-3462(直通)

KYOCERA Corporation
Jewelry and Application Products Division
6 Tobadono-cho Takeda Fushimi-ku, Kyoto 〒612-8501
Tel:075-604-3462(Direct)
Kyocera URL : http://global.kyocera.com/living

Kanto Office: 2F Kyocera Building, 6-27-8 Jingumae Shibuya-ku, Tokyo 〒150-8303
Tel:03-3797-4607(Direct)
Kansai Office: 6 Tobadono-cho Takeda Fushimi-ku, Kyoto 〒612-8501
Tel:075-604-3462(Direct)

商品の仕様および価格は予告なく変更する場合がございますのでご了承下さい。
商品とカタログの色とは多少異なる場合がございます。
このカタログは2009年8月現在のものです。

商品に関する相談、お問い合わせは、お客様相談室へ
TEL. フリーコール 0077-78-0500 (無料)
受付時間：9:00～19:00　土曜、日曜、祝日も受け付けております。
FAX. フリーコール 0077-78-0501 (無料)

●京セラ製品に関する問い合わせ

THE NEW VALUE FRONTIER
KYOCERA

fine Premier

ワンランク上の
キッチンライフを・・・

セラミックキッチンシリーズの
最高峰、ファインプレミア

This advanced ceramic knife is the result of our pursuit of excellence.

Japanese / English

ファインセラミックスとは?

セラミックスは英語で「ceramics」と書き、焼きものの意味です。ギリシャ語の「keramos(ケラモス)」がもともとの語源です。高い温度の炉や窯で原料を焼き固めた製品全体をセラミックスと呼び、私たちの生活に密接な関わりのあるお茶わんやタイルなどの陶磁器をはじめ、レンガ、ガラス、セメントなどもみんな仲間です。
こうした昔からあるセラミックスを「オールドセラミックス」と呼ぶのに対し、最先端製品の部品として使われているセラミックスを「ファインセラミックス」と呼んでいます。英語の「fine」には「細かい」とか「上等」といった意味があり、非常に細かい原料を最先端の技術で焼き固めたのがファインセラミックスです。

What are fine ceramics?

Ceramics are called “Yakimono”in Japanese and the word ceramic originates from the Greek word “keramos”. Silica based materials fired at high temperatures in a furnace or kiln are called ceramics and they include china such as rice bowls, tile, brick, glass, cement, etc. These traditional ceramics are called “old ceramics” whereas ceramics created using modern technological processes are called “fine ceramics”. Fine refers to “micro” or “refined”, therefore products made by firing micro materials through our cutting-edge technology are called fine ceramics.

ファインセラミックナイフとは?

鋼の包丁の場合、食材に金気がついてしまった、という経験はありませんか。
ファインセラミックナイフなら金気(金属イオン)を出さないので、食材に金気を移しません。お刺し身やフルーツなどのカットにとても適しています。変色しやすいリンゴや玉ねぎもいつも新鮮。レタスの千切りだってできるんです。セラミックナイフは摩耗も少ない上、酸やアルカリにも侵されないのでレモンを切っても大丈夫。さびずにいつも清潔です。使用前に熱湯消毒をすると、さらに清潔にご使用になれます。

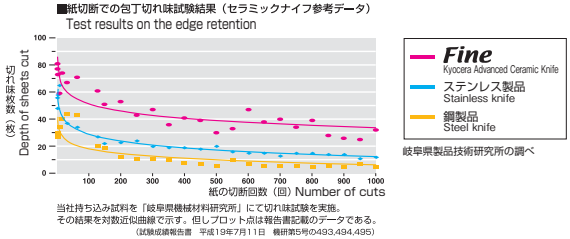
What is a ceramic knife?

Have you ever experienced a metallic aftertaste after using your steel knife? Kyocera advanced ceramic knives never leave an aftertaste, keeping your food fresh and tasty. It is the finest knife for cutting sashimi, fruits, apples, and onions which easily become off-colored due to metallic contamination which is so common with steel knives. Even shredding lettuce becomes an easy task. The ceramic knife blade offers superior edge retention and is impervious to acids and alkalis, never becoming discolored even from cutting lemons. Kyocera ceramic blades are unaffected by heat so they can be easily sanitized by dipping the blade in boiling water before use.

お手入れが簡単! きれいな切れ味! 素材の新鮮さがそのまま! Easy to clean! Sharp cutting edge! Keeps your food fresh!

- 漂白除菌OK! Bleaching OK
- 錆びない! Rust-free
- 金気が出ない! No metallic aftertaste
- 食器洗い乾燥機対応可能! Dishwasher/Drier safe

切れ味長持ち Superior edge retention



ファインセラミックスはダイヤモンド砥石でなければ研げないくらい硬い素材です。ステンレスに比べ耐摩耗性に優れ、心地良い切れ味が長く持続します。
Fine ceramics are so hard that they can not be sharpened with anything but diamond giving much more durable cutting edge compared to stainless.

ファインセラミックスは非常に高い硬度を兼ね備え、包丁としてご利用いただく場合、その切れ味の持続性にはたいへん定評があります。
Fine ceramics are natural for knives as they hold a superior edge for an amazingly long time.

包丁切れ味テスト:束ねた紙を連続切断し切れた枚数をグラフ化したものです。
Sharpness Test: This graph shows the depth of cut with each stroke.
Three different types of knives were tested.

ℛモデルは、従来のセラミックナイフの弱点を徹底検証し、「強さ」・「形」・「使いやすさ」の3要素を変革した進化スタイルのキッチンアイテムです。

「安心」というカタチ、「信頼」というカタチ、理想のスタイルを追求したセラミックナイフ

Kyocera's research has given us a revolution in "Strength", "Shape", and "Usefulness".Our new ℛ model is even more advanced than our previous models.

This advanced ceramic knife is the result of our pursuit of excellence.

強さのℛ 原料に強靭性セラミックスを採用! Tough Zirconium Oxide !

ファインセラミックスは、非常に高い硬度を兼ね備え、包丁としてご利用いただく場合、その切れ味の持続性にはたいへん定評があります。しかしながら、「硬い」材質の反面、欠点も持ち合わせており、金属に比べ靭性(粘り)値が低いため、衝撃に対する「もろさ」があります。

ℛモデルは、従来のセラミックナイフの靭性値を**20%**向上させるとともに、強度も**20%**UPしました。(当社従来品比)

刃こぼれやカケの発生を減少させ、快適な切れ味を今まで以上に楽しんでいただくことができます。

Fine ceramics are natural for knives as they hold a superior edge for an amazingly long time. Of course, it's incredible hardness reduces flexibility so protect it from unnecessarily hard side impacts to reduce the chance of breakage.

The ℛ model, with a 20% boost in strength and durability over the previous model, lets you enjoy ultra-sharpness longer than ever with fewer nicks and chips.

刃の先端形状を丸くℛにしたのも、セラミックナイフへの配慮! Rounded Tip makes a stronger blade!

万が一お料理の途中にキッチン台からナイフを落とした場合などを想定し、衝撃に敏感な切先(刃の先端)形状を、ℛ(丸く)にしました。このカタチは、衝撃を加えた時の切先にかかる力(応力)のメカニズムを京セラ独自に解析し、作り出した「理想のカタチの追求」から生まれたものです。当社従来品に比べ**約10倍**※丈夫になりました。

Just in case you drop your knife from the kitchen counter while cooking, we created a unique, rounded profile for the tip. This shape comes from Kyocera's research in applied physics in which applied impact was calculated through repeated impact tests. In pursuit of the ideal shape of the knife, this new profile increases the blade's resistance to breakage by approximately 10 times※.

※フローリング床材への落下シュミレーションにおける応力値比較による数値です。
※Derived from impact tests of knives dropped on flooring.

形のℛ フォルムの曲線.ℛは使いやすさの進化! Unique curved handle gives superior usability!

ハンドル部の.ℛ(丸みある曲線)は、フィットデザイン設計。「切る」という動作を考え続け、やさしいフォルムでありながら、安定したお料理動作を実現しました。

Kyocera's research in use and ergonomics has resulted in the redesigned handle shapes of the .ℛ series knives. You will be amazed at the new comfort while preparing foods.

使いやすさのℛ 刃の先端の曲線部分にも刃付けし、飾り切りや隠し包丁も快適に行えます。 The blade, sharpened to the very tip, unleashes your artistic side and enables even the most detailed tip work.

握りやすさを追求したハイグレード.ℛ(ラバー)グリップを採用! In pursuit of comfort, the new high-grade .ℛ(Rubber) grip !

ハンドル部の材質には、すべりにくいエラストマーを採用しました。もちろん抗菌仕様(JIS(日本工業規格)の抗菌性試験をクリア)で、清潔にも配慮。耐熱温度は、110℃ですから食器洗い乾燥機にも対応可能です。

The handle is made of Elastomer which is more secure and easier to handle. It's anti-bacterial material licensed by JIS is exceptionally sanitary and is dishwasher / drier safe to 110℃.

SIAA ISO22196 for KOHKIN
無機抗菌剤・練込
ハンドル
JP0122108A0004T

SIAAマークはJIS Z 2801に適合し、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

The SIAA brand mark is borne on products that meet JIS Z2801, and are under quality control and information disclosure by the guidelines of the Society of Industrial Technology for Antimicrobial Articles.

High-Grade

Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

小さな野菜、皮むき、飾り切りなど細かい作業に

For detailed work like slicing, peeling, and trimming of fruits and vegetables

FKR-130HIP-FP
ペティナイフ Slicing Knife

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥7,000（税込み/with tax **¥7,350**）
●刃渡り/Blade：13cm
●重　量/Weight：59g

Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

肉、魚、野菜のカット三徳ナイフ（小）

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140HIP-FP
三徳ナイフ（小） Santoku Knife(Small)

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥8,500（税込み/with tax **¥8,925**）
●刃渡り/Blade：14cm
●重　量/Weight：90g

Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

肉、魚、野菜のカット三徳ナイフ（大）

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-160HIP-FP
三徳ナイフ（大） Santoku Knife(Large)

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥10,000（税込み/with tax **¥10,500**）
●刃渡り/Blade：16cm
●重　量/Weight：98g

超軽量 Super light weight
Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

ブロック肉、大きな野菜のカットに

京セラセラミックナイフ国内最長モデル18cm

For cutting boneless block meat and large vegetables
This is the longest knife (with a 18cm blade) in the Kyocera domestic knife series.

FKR-180HIP-FP
シェフズナイフ Chef's Knife

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥10,500（税込み/with tax **¥11,025**）
●刃渡り/Blade：18cm
●重　量/Weight：93g

商品規格（上記4品）

材　質	刃：ファインセラミックス ハンドル：エラストマー
耐熱温度	ハンドル(柄)：110℃

Specs（Four items above)
Blade material: Fine ceramics
Grip material: Elastomer
Heat-resistant temperature: 110℃(Resinous part)

ハイクオリティバージョン HIP
High Quality HIP Series (Black blade)

熱間静水圧プレス加工(Hot Isostatic Press)をほどこした高級バージョン。
超高圧の不活性ガス充填炉で高熱処理することにより、セラミック結晶を一層緻密化させ当社ホワイトブレード(刃部)タイプより、強度を20%以上向上させました。

This knife series has a much higher density and a 20% stronger blade as compared to the white blade.
This blade is specially manufactured in a high temperature kiln filled with super-high pressured inert gas.

刃強度の進化

Standard

Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

フルーツのカットに

For cutting fruits

FKR-110X-FP
フルーツナイフ Fruit Knife

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥3,700（税込み/with tax **¥3,885**）
●刃渡り/Blade：11cm
●重　量/Weight：51g

Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

小さな野菜、皮むき、飾り切りなど細かい作業に

For detailed work like slicing, peeling, and trimming of fruits and vegetables

FKR-130X-FP
ペティナイフ Slicing Knife

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥4,500（税込み/with tax **¥4,725**）
●刃渡り/Blade：13cm
●重　量/Weight：59g

Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

肉、魚、野菜のカット三徳ナイフ（小）

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-140X-FP
三徳ナイフ（小） Santoku Knife(Small)

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥5,500（税込み/with tax **¥5,775**）
●刃渡り/Blade：14cm
●重　量/Weight：90g

Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

肉、魚、野菜のカット三徳ナイフ（大）

For cutting boneless cuts of meat, fish, and vegetables

FKR-160X-FP
三徳ナイフ（大） Santoku Knife(Large)

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥6,500（税込み/with tax **¥6,825**）
●刃渡り/Blade：16cm
●重　量/Weight：98g

超軽量 Super light weight
Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

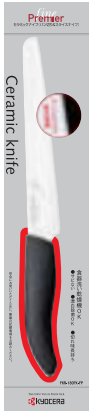
ブロック肉、大きな野菜のカットに

京セラセラミックナイフ国内最長モデル18cm

For cutting boneless block meat and large vegetables
This is the longest knife (with a 18cm blade) in the Kyocera domestic knife series.

FKR-180CX-FP
シェフズナイフ Chef's Knife

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥6,800（税込み/with tax **¥7,140**）
●刃渡り/Blade：18cm
●重　量/Weight：93g



Rubber grip
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

『マイクロ ギザ刃』採用!

パンやトマト、レモンやサンドイッチなど、やわらかくて切りにくい食材専用のナイフ。
刃渡り18cmを実現!
京セラセラミックナイフ国内最長モデル。

Unique "Micro Serration"!
Specially crafted for soft, difficult to handle foods such as bread, tomatoes, lemons, and sandwiches
This is the longest knife(with a 18cm blade) in the Kyocera domestic knife series.

FKR-180PX-FP
パン切り&スライスナイフ Bread & Slicing Knife

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥7,000（税込み/with tax **¥7,350**）
●刃渡り/Blade：18cm
●重　量/Weight：83g

商品規格（上記6品）

材　質	刃：ファインセラミックス ハンドル：エラストマー
耐熱温度	ハンドル(柄)：110℃

Specs（Six items above)
Blade material: Fine ceramics
Grip material: Elastomer
Heat-resistant temperature: 110℃(Resinous part)

スライス台が上下に3段階(約0.5mm 1.3mm 2mm)調節可能
Slicing board vertically adjustable to produce 3 different thicknesses (0.5 mm, 1.3 mm and 2 mm)

お料理にあわせて食材の厚みをセレクト

Select the thickness that matches your recipe!

3段階厚み調節機能付 Adjustable to produce 3 different thicknesses
ラバーグリップ Rubber grip
厚さ 約0.5mm 1.3mm 2mm Thickness 1.0mm 1.5mm and 2mm
プロテクター付 Includes a handguard

CS-212-FP

セラミックスライサー 厚み調節機能付(3段階)
Ceramic Adjustable Mandoline Slicer

メーカー希望小売価格/Suggested price
¥2,100(税込み/with tax **¥2,205**)
●サイズ/Size:283×92×25mm
●重　量/Weight:124g

お料理がスピーディーに厚さ約1.3mm。キャベツのせん切りにもOK

Helps prepare food faster! Produces 1.3-mm-thin slices. Ideal for julienning cabbage!

ラバーグリップ Rubber grip
うす切り厚さ 約1.3mm Produces thin slices of 1.3 mm
プロテクター付 Includes a handguard

CS-182-FP

セラミックスライサー うす切り
Ceramic Mandoline Slicer

メーカー希望小売価格/Suggested price
¥1,800(税込み/with tax **¥1,890**)
●サイズ/Size:283×92×25mm
●重　量/Weight:118g

きれいなせん切りが素早くできるセラミックせん切りスライサー

Fast and easy solution to achieve beautiful string slices. Ceramic julienne slicer

ラバーグリップ Rubber grip
せん切り幅 約2.5mm Produces string slices 2.5 mm wide
プロテクター付 Includes a handguard

CS-212S-FP

セラミック せん切りスライサー
Ceramic Julienne Slicer

メーカー希望小売価格/Suggested price
¥2,100(税込み/with tax **¥2,205**)
●サイズ/Size:283×92×25mm
●重　量/Weight:115g

便利な機能をコンパクトにひとまとめ 3つの機能(うす切り・せん切り・おろし)をひとつにセット

Compact cookware incorporating three convenient functions (thin-slicing, julienning and grating)

大型ラバーすべり止め付 Includes a large rubber slip stopper
プロテクター付 Includes a handguard

CS-400-FP

コンパクト調理器セット
Compact Cookware

メーカー希望小売価格/Suggested price
¥4,000(税込み/with tax **¥4,200**)
●サイズ/Size:172×97×80mm
●重　量/Weight:352g

下ごしらえが手際よくできる、便利な機能をひとまとめ

厚み調節機能付　せん切り　おろし

プロテクター付 Includes a handguard
たておき収納可 Stands upright when not in use

Ideal solution for quick and easy food preparation. Incorporates three convenient functions (Adjustable slicing, julienning and grating)

CSN-550-FP

調理器5点セット Five Cookware

メーカー希望小売価格/Suggested price
¥5,500(税込み/with tax **¥5,775**)
●サイズ/Size:295×102×101mm
●重　量/Weight:551g

セット内容 / Set includes

・うす切りスライサー(厚み調節機能付)
・せん切りスライサー　・おろしプレート
・プロテクター　・受け容器、カバー

Adjustable mandoline slicer, julienne slicer, grating plate, handguard, container, and lid

風味実感!挽きたてを食卓へ!

挽きたての新鮮な風味を保つクリーンなセラミック刃

Clean ceramic blade that helps retain the flavor of freshly ground seasonings

食器洗い乾燥機OK Dishwasher/diner safe
粗さ調節機能付 Incorporates a coarseness adjusting function

結晶塩・スパイス専用セラミックミル

For Pepper and Salt Ceramic Fine Grinder

CM-15WH-FP

セラミックミル
結晶塩・スパイス専用
Ceramic Fine Grinder (For Pepper and Salt)

メーカー希望小売価格/Suggested price
¥1,500(税込み/with tax **¥1,575**)
●サイズ/Size:φ50×130mm
●重　量/Weight:169g
●容　量/Capacity:90ml

刃部 分解洗浄可能 Blade units comes apart for easy cleaning
食器洗い乾燥機OK Dishwasher/diner safe
粗さ調節機能付 Incorporates a coarseness adjusting function

すりゴマ専用セラミックミル

For Sesame Ceramic Coarse Grinder

CM-15BK-FP

セラミックミル
すりゴマ専用
Ceramic Coarse Grinder (For Sesame)

メーカー希望小売価格/Suggested price
¥1,500(税込み/with tax **¥1,575**)
●サイズ/Size:φ50×130mm
●重　量/Weight:169g
●容　量/Capacity:90ml

食器洗い乾燥機OK Dishwasher/diner safe
粗さ調節機能付 Incorporates a coarseness adjusting function

結晶塩・スパイス専用セラミックミル

For Pepper and Salt Ceramic Fine Grinder

CM-20-FP

セラミックミル
結晶塩・スパイス専用
Ceramic Fine Grinder (For Pepper and Salt)

メーカー希望小売価格/Suggested price
¥2,000(税込み/with tax **¥2,100**)
●サイズ/Size:φ60×155mm
●重　量/Weight:204g
●容　量/Capacity:150ml

刃が違う！本格おろしシリーズ

Grater

無釉薬のシャープなエッジがザクザクおろす

無釉薬刃 Unglazed blade

強化磁器 Reinforced porcelain

Unglazed sharp blades ensure fast and consistent grating

HD-22K-FP

セラミック
本格おろし器
Ceramic Grater (Large)

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥2,200（税込み/with tax **¥2,310**）
●サイズ/Size：213×114×36mm
●重　量/Weight：410g

無釉薬のマイクロエッジが鋭くおろす

無釉薬刃 Unglazed blade

強化磁器 Reinforced porcelain

Unglazed small blades ensure fine grating

HY-12K-FP

セラミック
本格薬味おろし器
Ceramic Grater (Small)

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥1,200（税込み/with tax **¥1,260**）
●サイズ/Size：142×80×9.8mm
●重　量/Weight：134g

無釉薬のシャープなエッジがザクザクおろす

無釉薬刃 Unglazed blade

強化磁器 Reinforced porcelain

Unglazed sharp blades ensure fast and consistent grating

HD-25M-FP

セラミック
本格おろし器（丸型大）
Ceramic Grater (Large)

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥2,500（税込み/with tax **¥2,625**）
●サイズ/Size：φ175×34mm
●重　量/Weight：510g

無釉薬のシャープなエッジがザクザクおろす

無釉薬刃 Unglazed blade

強化磁器 Reinforced porcelain

Unglazed sharp blades ensure fast and consistent grating

HD-20M-FP

セラミック
本格おろし器（丸型小）
Ceramic Grater (Small)

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥2,000（税込み/with tax **¥2,100**）
●サイズ/Size：φ150×28mm
●重　量/Weight：320g

軽やかな切れ味

Peeler & Scissors

ラバーグリップ Rubber grip

ななめ刃 Diagonal blade

ななめ刃でスムーズな切れ味

Diagonal blade ensures smooth peeling

CP-NA12-FP

セラミックピーラー Ceramic Peeler

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥1,200（税込み/with tax **¥1,260**）
●サイズ/Size：150×86×15mm
●重　量/Weight：42g

セラミック刃でシャープな切れ味

Ceramic blade offers excellent peeling performance

CP-08-FP

セラミックピーラー Ceramic Peeler

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥800（税込み/with tax **¥840**）
●サイズ/Size：108×76×10mm
●重　量/Weight：12g

マイクロギザ刃 Micro serrated blades

食器洗い乾燥機OK Dishwasher/dryer safe

超軽量 Super light weight

マイクロギザ刃ですべりにくい

Micro serrated blades ensure steady and precise cutting

CH-400-FP

セラミックハサミ Ceramic Scissors

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥4,000（税込み/with tax **¥4,200**）
●サイズ/Size：85×175×18mm
●重　量/Weight：66g

マイクロギザ刃 拡大写真

Micro serrated blade Enlarged image

包丁の切れ味が、よみがえる

Sharpener

研ぎ・仕上げ同時研ぎ！

金属製両刃ナイフ研ぎ器
Metal dual-bevel knife sharpener

ファインセラミックホイール採用
押して引いて約10回！切れ味が蘇る

Features fine ceramic grinding stones. Slide your kitchen knife back and forth 10 times to recover its sharpness.

RS-20-FP

ロールシャープナー Roll Sharpener

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥2,000（税込み/with tax **¥2,100**）
●サイズ/Size：197×58×70mm
●重　量/Weight：80g

COLOR IS FUN !

食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

セラミックカラーナイフ
おしゃれにカラーコーディネート

Ceramic color knives Select the colors of your choice.

グリップは滑りにくい「ラバーグリップ採用」
Features anti-slip rubber grip

Rubber grip

FKR-140X-RD
（レッド／Red）

FKR-140X-OR
（オレンジ／Orange）

FKR-140X-YL
（イエロー／Yellow）

FKR-140X-GR
（グリーン／Green）

FKR-140X-BU
（ブルー／Blue）

三徳ナイフ（小）
Santoku Knife (Small)

メーカー希望小売価格／Suggested price
¥5,500（税込み/with tax **¥5,775**）

●刃渡り/Blade:14cm
●重量/Weight:90g

商品規格（上記5品）
材　質　刃：ファインセラミックス
　　ハンドル：エラストマー
耐熱温度　ハンドル（柄）：110℃

Specs(Five items above)
Blade material: Fine ceramics
Grip material: Elastomer
Heat-resistant temperature: 110℃(Resin part)

Fine ファイン Lafamille ラ・ファミーユ Series

「ラ・ファミーユ」とは、フランス語で
家族を意味する言葉です。
"La famille" means "the family" in French.

セラミックナイフ こどもタイプ
Ceramic Knife for Kids
メーカー希望小売価格／Suggested price
¥3,800（税込み/with tax **¥3,990**）

食器洗い乾燥機OK Dishwasher/drier safe

●刃渡り/Blade:10.5cm
●重量/Weight:50g

レモンイエロー
FKR-105
Yellow

ストロベリーレッド
FKR-105-RD
Red

トロピカルブルー
FKR-105-BU
Blue

商品規格（上記3品）
材　質　刃：ファインセラミックス
　　ハンドル：ポリプロピレン
耐熱温度　ハンドル（柄）：110℃

Specs(Three items above)
Blade material: Fine ceramics
Grip material: Polypropylene
Heat-resistant temperature: 110℃(Resin part)

**親子で楽しく
クッキング！**

セラミックナイフ こどもタイプ（ケース入り）
Ceramic Knife for Kids(with Case)
メーカー希望小売価格／Suggested price
¥4,500（税込み/with tax **¥4,725**）

●サイズ/Size:ケース/Case 262x65x24mm
●刃渡り/Blade:10.5cm
●重量/Weight:本体/Main body 50g
　　ケース/Case 118g

レモンイエロー
FKR-105-C
Yellow

ストロベリーレッド
FKR-105C-RD
Red

トロピカルブルー
FKR-105C-BU
Blue

商品規格（上記3品）
材　質　刃：ファインセラミックス
　　ハンドル：ポリプロピレン
　　ケースフタ：ポリプロピレン
　　ケース中皿・底：ABS樹脂
耐熱温度　ハンドル（柄）：110℃

Specs(Three items above)
Blade material: Fine ceramics
Grip material: Polypropylene
Case material: Lid: Polypropylene
　　Inner saucer, Bottom: ABS resin
Heat-resistant temperature: 110℃(Resin part)

セラミックピーラー
Ceramic Peeler
CP-99YL(○)
オープン価格
Open price
●サイズ/Size:145×78×27mm
●重　量/Weight:30g

キッズまないた
Cooking Board
KM-99N
オープン価格
Open price
●サイズ/300×210×2mm
●重　量/Weight:120g

Pink Kitchen Series

Pink Ribbon
ピンクリボンは幸せの象徴です。
あなたの笑顔を守るためにあります。

ピンクリボンの意味を、ご存知ですか？
Do you know the meaning of the Pink Ribbon?

ピンクリボンは乳がんの早期発見・早期診断・早期治療の重要性を伝えるシンボルマークです。
プレストケアを通して大切な人を、大切な自分を守って欲しいそんな願いが込められています。

The Pink Ribbon is a symbol to promote the importance of early identification, diagnosis, and treatment of breast cancer.
Support someone special, protect yourself through proper breast care.

皆様の毎日がもっともっと輝きますように
Making everyone's daily life brighter and brighter

ピンクリボン商品の収益の一部を（財）日本対がん協会「ほほえみ基金」に
寄付することにより、多くの女性の健康な生活を応援いたします。

Kyocera supports women's health by donating a portion of sales of Pink Ribbon items to the Japan Fund for Breast Cancer of the Japan Cancer Society.

Rubber grip

セラミックナイフ
Santoku Knife
FKR-140X-PK
¥5,500
（税込み/with tax **¥5,775**）

フルーツナイフ
Fruit Knife
FKR-110PK
オープン価格
Open price

セラミックスライサー
Ceramic Slicer
CSN-99PK
オープン価格
Open price

セラミックピーラー
Ceramic Peeler
CP-99PK
オープン価格
Open price

クッキングボード
Cooking Board
CB-99PK
オープン価格
Open price

料理研究家 Cookery Teacher
髙城 順子 先生がお薦めします。
Junko Takagi recommends:

NHK「きょうの料理」でおなじみの料理研究家、髙城順子先生がお使いになる数ある包丁の中で、一番よく利用され使いやすいとおすすめなのが、京セラファインセラミックナイフです。

新鮮な素材をそのままに美味しくいただきたいお刺身や、サラダ、フルーツ類は、必ずファインセラミックナイフで切ります。トマトややわらかいパンなど切りにくいものも心地よく切れます。また、サッと水で流して拭くだけで、次の作業にすすめるという取り扱いの簡単さは毎日のお料理の強い味方といえるでしょう。クリーンでおしゃれなファインセラミックナイフはテーブルウェアとしても大活躍。仕事にはもちろん、プレゼントとしても愛用しています。

Junko Takagi, a famous cookery teacher featured in the NHK TV program "Today's Menu", prefers Kyocera advanced ceramic knives and uses them on the show and at home. She uses her ceramic knives whenever she cuts sashimi, vegetables, and fruits that easily lose freshness. Tomatoes and soft bread are notoriously difficult to cut, yet cut easily with ceramic blades. Just a quick rinse and wipe leaves the knives ready to go, making them a real time saver for pros or housewives alike. Kyocera ceramic knives not only save her time, but their fashionably striking lines make them valuable tableware and wonderful gifts as well.

髙城 順子
たかぎ じゅんこ
Junko Takagi

料理研究家、栄養士、現代人のライフスタイルと味覚を満たす、ヘルシーな家庭料理の研究家として幅広く活躍中。

Cookery teacher and dietitian who is popular for her original home style cooking, satisfying our contemporary palates and lifestyles.

セラミックナイフ Q&A
FAQs About Our Ceramic Knives

Q 刃がファインセラミックスだと何がいいの?
What is the advantage of an advanced ceramic knife?

A ファインセラミックスはダイヤモンド砥石でなければ研げないくらい硬い素材なので、摩耗しにくく心地よい切れ味が持続します。金属ではないので絶対にサビません。また、金気(金属イオン)を出さないので、食材に金気を移しません。

Fine ceramics are so hard that they can not be sharpened with anything but diamond giving an extremely long-lasting edge. It never leaves a metallic aftertaste.

Q 何でも切れますか?
Could the advanced ceramic knife cut anything?

A セラミックスは硬い素材ですが焼き物の仲間です。金属包丁に比べ硬い反面、もろさがあります。「冷凍食品」(半解凍食品)や「かぼちゃ」「骨付き肉や魚」「餅」「カニ」など硬い食材を切ると刃欠けを起こす可能性があります。ご注意ください。

The advanced ceramic knife is harder than any metal, but less flexible. Do not cut frozen foods, pumpkins, fish bones, crabs and other hard materials to avoid breakage.

Q 落としたら割れますか?
Could the advanced ceramic knife break if it is dropped?

A 刃部はファインセラミックス製で金属ではありません。ご注意ください。ぶつけたり落としたりすると刃が折れたり欠けたりすることがあります。

The advanced ceramic knife is very hard, but breakage is possible if dropped on a hard surface such as concrete or suffers an unusually hard side impact.

Q 切れなくなったらどうすればいいの?
What if the advanced ceramic knife becomes dull?

A セラミックナイフは一般の砥石で研ぐことができません。ダイヤモンド砥石で研ぐ必要がありますので、京セラサービスセンターにて「研ぎ直しサービス」を承ります。(右記参照)

You can not sharpen your ceramic knife with a conventional whetstone at home; your Kyocera knife needs to be sharpened with a professional diamond whetstone available at the Kyocera Service Center. (See right)

Q 汚れた時の手入れはどうしたらいいですか?
What if the advanced ceramic knife blade becomes discolored?

A 刃の部分に色が付着した場合は、台所漂白剤に浸けてください。

For discolorations not removed by normal washing, soak the blade in a mild bleach solution.

Q 飛行機内への持込はできますか?
Could the advanced ceramic knife be carried on an airplane?

A 機内へ手荷物で持ち込みはできません。但し、お預け荷物による持ち込みは可能です。

It can not be carried into the cabin, but it can be checked in baggage. Ask the airlines for the details.

研ぎ直しについて
Resharpening

ファインセラミックナイフ修理・研ぎ直しにつきましては、当社にて有償で承っております。

研ぎ直し費用　1,000円(税込)

お名前、郵便番号、ご住所、お電話番号を明記の上、下記送付先へお送りください。

※費用につきましては弊社からの代引発送を基本としていますが、郵便為替での受け取りも可能です。
※クッション材等で刃先を保護して梱包ください。
※弊社への送料はお客様負担となりますのでご了承ください。
※発送方法は、定形外郵便等をご利用ください。
但し、万が一輸送中に紛失・その他の事故が発生した場合、弊社は一切の責任を負いかねます。
※ご記入いただきました個人情報は、商品の発送にのみ使用させていただきます。

Resharpening Fee 1,000 yen (including tax)

Please package your knife, including your name, ZIP code, address, and phone number and send it to the address below.

※C.O.D.(Cash on Delivery)is the preferred method of payment, but you can also include a postal money order.
※Carefully packgage your knife with all sharp edges protected.
※One way postage to our facility is the customer's responsibility.
※Kyocera assumes no liability for loss or damage due to shipping.
※Your personal information will only be used to ship your product.

送付先　京セラ株式会社 伏見事業所 サービスセンター宛
〒612-8492 京都市伏見区久我本町11-17
TEL: 075-933-5577

Address: KYOCERA corporation
Attention: Fushimi Service Center
11-17　Kogahonmachi fushimi-ku, Kyoto 〒612-8492
TEL:075-933-5577

「無料サービス券」のご案内
"Free Resharpening Ticket"

取扱説明書には、お買い上げ後1回に限り研ぎ直しが無料になる「無料サービス券」をおつけしております。
無料サービス券ご利用の場合は、サービス券裏面の方法にてご送付ください。

但し、先端部10mm以上または刃部3mm以上の欠け及び折損につきましては保証の対象外となりますので、これらの修理につきましては直接お問合せください。

A ticket for one resharpening at our center is included with your manual at no cost. When using your ticket, fill your personal information in your ticket and send it with your carefully packaged knife to the address above. One way postage to our facility is the customer's responsibility.
The ticket is now valid for just one time as long as you own your knife.

Note: A chip larger than 10mm at the tip, or 3mm along the edge is not covered by the standard sharpening service.

再研磨ナイフの発送元、返送先は日本国内に限ります。
Sharpening service is not currently available internationally.